



Me
apetece
....

Home	Your Account	Downloads	Submit News	Topics	Top 10
------	--------------	-----------	-------------	--------	--------

Modulos

- Home
- Añadir una receta
- Advertising
- Archivo de Noticias
- Buscar
- Clasificadas por tema
- Contáctese
- Enlaces
- Las más vistas
- Recomendanos
- Tu Cuenta
- Versión para imprimir

Anuncios Google

Recetas Kraft Gratis
Únete a la Comunidad Kraft y Recibe Recetas e Ideas de Cocina Ahora!
www.ComidaKraft.com

Recetas de cocina fáciles

Sigue el paso a paso de las recetas que más gustes, en Utilísima!
Utilisima.com/Recetas-faciles

buscar recetas de cocina

¿Buscas buscar recetas de cocina? Consigue Mejores Resultados con ASK
www.Ask.com

Vota ahora en KnorrSabor

¡Podrías ganar U\$100 por día, y U\$1,000 al finalizar el concurso!
KnorrSabor.com

Crítica y comentario de novelas en

[Literalia](#)

DePension.com
Alojamientos baratos de calidad

DEPENDSION

Alojamientos baratos en toda España. Pensiones, hostales, albergues, casas rurales por menos de 50 €.

TE APETEZCA LO QUE TE APETEZCA

¡AQUÍ ESTÁ LA RECETA!

Y SI NO ESTÁ Y SABES HACERLO, AÑÁDELA PARA QUE LA PUEDAN DISFRUTAR LOS DEMÁS

BUSCAR RECETA EN ESTA WEB

Buscar

- ZUMO DE PIÑA NATURAL

INGREDIENTES : - 400 g de piña natural - 1 cubilete de edulcorante natural - cubitos de hielo - 600 cc de Agua
PREPARACIÓN Poner en el vaso las **frutas** con el edulcorante, los cubitos de hielo, y 200 cc. de agua. Programar 30 segundos En velocidad 5. Luego 2 minutos en velocidad máxima. Añadir el agua restante y mezclar unos segundos en velocidad 2. Servir en una jarra con unos cubitos de hielo.



Anuncios Google

Authentic Paella Pans

Paella Pans & Paella Burners & Lids Low Prices - 90 Days Return Policy!
www.CreativeCookware.com

Vota ahora en KnorrSabor

¡Podrías ganar U\$100 por día, y U\$1,000 al finalizar el concurso!
KnorrSabor.com

Detergente de Platos Gain

Olor Fantástico de Manzana y Mango! Entra y Descubre Dónde Comprar Aquí
www.yoamogain.com

Recetas De Comida

100s Of Recetas De Comida Top Brands At Low Prices.
www.Gifts.com

Cocina Casera

Find Cocina Caseras at Great Prices.
www.Pronto.com

Recetas anteriores

Lunes, 05 mayo

- [Muslos de pollo pícanes](#)
- [Muslos de pavo estofado](#)
- [Muslos de pavo al](#)

» **Visitas Totales**

Hemos recibido
318797
impresiones desde enero
2008

» **Online**

Actualmente hay 6
invitados, 0
miembro(s)
conectado(s).

Eres un usuario
anónimo. Puedes
registrarte [aquí](#)

» **Entrar**

Nickname

Contraseña

Login

¿Todavía no tienes una
cuenta? Puedes
[crear una](#). Como
usuario registrado
tendrás ventajas como
seleccionar la
aparición de la
página, configurar los
comentarios y enviar
los comentarios con tu
nombre.

» **Otros recursos**



**Selecciona en nuestra lista
de recursos**

Recursos culturales

Salir al campo

Cumbres Borrascosas

v. 3.0 por Heathcliff

» **conectados ahora**

Hay un problema con
este bloque.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (1327 Lecturas)
([Leer más...](#) | 707 bytes más | Puntuación 0)

» **- ZUMO DE APIO**

INGREDIENTES : 100 g de apio troceado(principalmente las hojas verdes) 1 limón bien pelado (sin nada de parte blanca) 1 cub. de edulcorante natreen 6 cubitos de hielo 600 g de agua. PREPARACIÓN Ponga en el vaso el apio y el limón con el edulcorante, 200 g de agua y los cubitos de hielo y programe 30 segundos velocidad 5. A continuación programe 2 minutos en velocidad maxima. Añada el agua restante, mezcle unos segundos en velocidad 2 y sirva con cubitos de hielo (si desea colar éste u otro zumo, hágalo a través del cestillo)



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (732 Lecturas)
([Leer más...](#) | 775 bytes más | Puntuación 0)

» **- SAN FRANCISCO**

INGREDIENTES 400 g de naranjas 70 g de limon 4 rodajas de piña en almibar 100 g de azucar 150 g de jarabe de granadina 500 g de agua PREPARACIÓN Pelar bien el limon y las naranja quitandole la parte blanca.Triturar todas las **frutas** con el azucar en velocidad maxima.Añadir el resto de los INGREDIENTES y mezclar con la espátula para que no salga espuma. Si se quiere muy frio se añade hielo pile que habremos triturado en velocidad maxima. Para adornar el vaso, mojar el borde con agua y pasarlo por un platito con azucar y unas gotas de granadina.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (563 Lecturas)
([Leer más...](#) | 862 bytes más | Puntuación 0)

» **9- VAINA CHILENA**

INGREDIENTES : 200 g. (2 cub.) De vino tinto. 100 g. (1 cub.) De vermut blanco. 60 g. (1 cub.) De cacao en polvo. 1 yema de huevo. 1 bandeja de hielo PREPARACIÓN: Vierta todos los INGREDIENTES en el vaso del thermomix y programe 45 segundos, a velocidad 6, o hasta que quede el hielo bien triturado. Sirva en copa o vaso corto y decore con una hoja de menta.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (658 Lecturas)
([Leer más...](#) | 601 bytes más | Puntuación 0)

» **- PIÑA COLADA**

INGREDIENTES : 150 g. (1 1/2 cub.) De coco rallado. 200 g. (2 cub.) De azúcar. 3 rodajas de piña de bote. 400 g. (4 cub.) De zumo de piña. 200 g. (2 cub.) De ron. 1 bandeja de hielo aproximadamente. PREPARACIÓN: Con el vaso y las cuchillas muy secas, ponga el azúcar y glasee 30 segundos, a velocidades 5-7-9 progresivo, agregue después el coco y repita la operación hasta que esté bien glaseado, añada el resto de los INGREDIENTES y programe



limón

- [Codornices con pimientos verdes](#)
- [Codornices fritas](#)
- [Codornices escabechadas](#)
- [Brochetas de champiñones y pollo](#)
- [Arroz gratinado](#)
- [Arroz hervido con salsa verde](#)
- [Arroz con verduras y huevos escalfados](#)
- [Arroz con cordero](#)
- [Arroz con verduras y rabo](#)
- [Arroz integral con verduras](#)
- [Arroz con mejillones](#)
- [Arroz frito](#)
- [Arroz a la marinera](#)
- [Arroz al cava](#)
- [BUÑUELOS DE MANZANA A LA ASTURIANA](#)
- [ALCACHOFAS MONTILLANA](#)
- [BECHAMEL BELGA](#)
- [SOPA MANCHEGA](#)
- [TABULÉ](#)
- [OLLA GITANA](#)
- [Pasta al Curry](#)
- [PUCHERO CANARIO](#)
- [POLLO A LA SALSA DE CAVA](#)
- [POLLO A LA SALSA DE CAVA](#)
- [AJOARRIERO CON LANGOSTA](#)
- [AJOARRIERO](#)
- [KOKOTXAS](#)
- [BIZCOCHO DE ZANAHORIAS](#)
- [CAPON MORROCOTUDO](#)
- [MORTERUELO DE MATANZA](#)
- [MORTERUELO DE CAZA](#)
- [Huevos rellenos de atún](#)
- [TARTA DE ARROZ](#)
- [PIMIENTOS RELLENOS DE ARROZ](#)
- [PIMIENTOS RELLENOS DE PESCADO](#)
- [PIMIENTOS RELLENOS](#)
- [CHUTNEY DE PAPAYA PICANTE](#)
- [PERDICES "MALILU"](#)
- [PAPAS CHORREADAS](#)
- [GUASACACA](#)
- [ENSALADA DE NAVIDAD](#)
- [MANZANAS REINETAS, ASADAS AL HORNO](#)
- [MANZANAS SALTEADAS CON SEMILLAS DE](#)

1 minuto, velocidades 5-7-9 progresivo. Ayúdese con la espátula hasta que esté bien triturada la piña y el hielo. nota: la cantidad de ron la puede aumentar o disminuir al gusto.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (686 Lecturas)
([Leer más...](#) | 868 bytes más | Puntuación 0)

[SESAMO](#)

• [SALSA DE MANZANAS](#)

• [SALSA DE MANZANA PARA ACOMPAÑAR CARNE A LA PLANCHA](#)

• [CREMAS Y SALSAS DE MANZANAS](#)

• [SETAS DE MARASMIUS](#)

[Artículos Viejos](#)

Anuncios Google

Turmeric Powder

1000s of Suppliers @
Indiamart.com®
Request Free Import
Quotations Now!
IndiaMART.com/Agriculture_Ma

Cocina Casera

Find Cocina Caseras at
Great Prices.
www.Pronto.com

Ensaladas

See All Ensaladas
Great Deals On Great
Brands.
www.Gifts.com

El Embarazo Por Semana

Boletín Semanal Sobre
Tu Embarazo Gratis,
Imágenes del Feto Y
Más.
www.babycenter.com/espanol

Nutrición+ Ejercicio

Tips para proteger tu
vida Inspiración para
toda la familia
www.todobebe.com

rae

Introduzca un término:

Aproximada

Consultar

- PICCOLO

INGREDIENTES :

< 1/2 litro de vino blanco PREPARACIÓN: Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sívalo.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (747 Lecturas)
([Leer más...](#) | 237 bytes más | Puntuación 0)

- MANHATTAN

INGREDIENTES :

< hielo PREPARACIÓN: Mezcle en velocidad 5 durante 30 segundos y sívalo.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (614 Lecturas)
([Leer más...](#) | 331 bytes más | Puntuación 0)

- LIMONADA INGLESA

INGREDIENTES 80 g azúcar 2 limones 1 bandeja de hielo 1 Litro de agua PREPARACIÓN Añadir el azúcar y moler el azúcar en velocidad turbo durante 5 segundos. Pelar y trocear los limones en cuartos. Colocarlos en el vaso junto con el hielo y el agua. Presionar el botón turbo intermitentemente de 3 a 5 veces. Servir utilizando la rejilla como colador.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (743 Lecturas)
([Leer más...](#) | 589 bytes más | Puntuación 0)

- LICOR DE WHISKY

INGREDIENTES : 1 lata pequeña de leche condensada la lechera. 1 lata de leche evaporada ideal. 4 yemas de huevo 1 cucharada rasa de cacao puro. 1 cucharadita de nescafé. 1 pellizco de sal. 1 medida (la lata vacía de leche condensada) de whisky. PREPARACIÓN: Ponga todos los INGREDIENTES en el vaso del thermomix y programe 5



minutos, temperatura 90°C, velocidad 4. Nota: puede aumentar o disminuir el whisky, y también puede cambiarlo por ron. Guárdelo en una botella en el frigorífico.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (667 Lecturas)
([Leer más...](#) | 620 bytes más | Puntuación 0)

- LECHE DE SOJA

INGREDIENTES : 200 g de soja blanca 1.700 g de agua 40 g de fructosa 20 g de coco rallado 10 g de margarina 5 g de azúcar vainillado Una pizca de sal. PREPARACIÓN Poner la soja blanca en remojo durante toda la noche. Triturar a velocidad 6 hasta que quede bien triturada. Poner la mariposa y añadir agua. Programar 11 minutos a 100º velocidad 1. Pasado el tiempo, quitamos la mariposa y colamos la preparación. Poner en el vaso 500 g del licuado y añadir la fructuosa, la margarina, el coco, el azúcar vainillado y la sal. Batir durante 1 minuto en velocidad 9. Añadir el resto del licuado y programar 12 minutos a 90º y velocidad 1. Dejar enfriar y colar el líquido poniéndolo en botellas (no cerrar hasta que este totalmente frío). Conservar en la nevera.



Enviado por [figon](#) el Lunes, 05 mayo a las 12:13:11 (721 Lecturas)
([Leer más...](#) | 1003 bytes más | Puntuación 0)

Esta es una gran colección de recetas y platos del mundo entero.

Hay platos para todos los gustos y todas las ocasiones. Hay recteas de levitación, de microondas, vegetarianas, de verdadera artillería y todo lo que te pudas imaginar, desde lo más tradicional a lo más exótico.

La fuentes de que proceden estas recetas son muy diversas.

Agradecemos su ayuda a todos los que han enviado recetas, y rogamos que si se copia algo de otra web o de un libro se mencione al menos la fuente. Si de todos modos algo no debería estar aquí, por favor envíen un correo al administrador y trataremos de subsanar el desliz cuanto antes.

Esta actividad es promovida y patrocinada por www.lavueltaedetuerca.com

Valbuena de la Encomienda, Brañuelas, León.

Un lugar perdido para los que saben dónde van.

[Pensiones baratas, hostales baratos, casas rurales baratas, hoteles, apartamentos, campings, albergues.... Viajar barato por España fuera de los grandes circuitos. Puedes ver todos los alojamientos con precios](#)

Cartelandia.com Copyright © 2005 by Francisco Burzi. Suprimimos los créditos por razones de seguridad, pero apoyamos sin reservas al autor y a todos los creadores de software libre.
Página Generada en: 0.18 Segundos